



# TUNAS

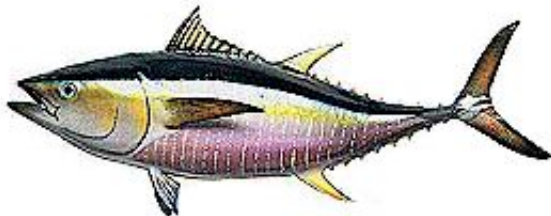
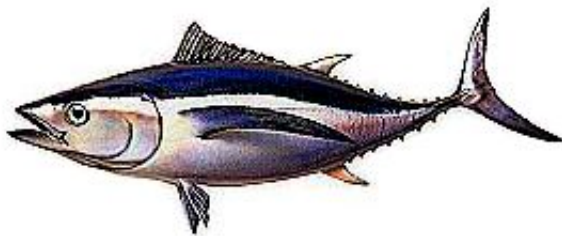
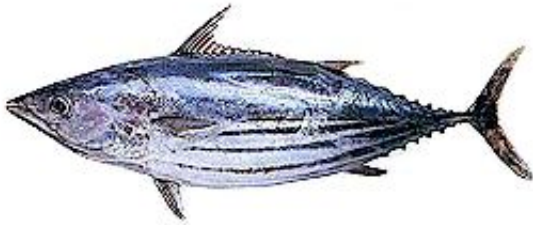
*In order:*

**Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*)**

**Albacore Tuna (*Thunnus alalunga*)**

**Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*)**

**Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*)**



**Western  
United States  
Seafood**  
PROMOTION PROGRAM

COMMON NAMES (S)	Bluefin tuna, Yellowfin tuna, Skipjack tuna, Albacore tuna
LATIN NAME	<i>Thunnus thynnus</i> (bluefin); <i>Thunnus albacares</i> (yellowfin); <i>Katsuwonus pelamis</i> (skipjack); <i>Thunnus alalunga</i> (albacore)
DESCRIPTION	Four species of tuna are harvested, with large volume caught in southern California. Large bluefin generally sold for fresh market. Yellowfin and skipjack for export canning market. Albacore, the only white meat tuna, is sold fresh/frozen, also canned.
SIZE	Bluefin: 20-180 lb; Yellowfin: 20-200 lb; Skipjack 3-8 lb; Albacore 10-30 lb, round weights.
AVAILABILITY	Normally available fresh beginning of July through January. Available canned and frozen as loins or steaks yearlong.
NOMBRE(S) COMÚN(ES)	Atún aleta azul, rabil, atún <i>skipjack</i> , y atún albacora
NOMBRE EN LATÍN	<i>Thunnus thynnus</i> (bluefin); <i>Thunnus albacares</i> (yellowfin); <i>Katsuwonus pelamis</i> (skipjack); <i>Thunnus alalunga</i> (albacore)
DESCRIPCIÓN	Se capturan cuatro especies de atún, un gran volumen de la captura se lleva a cabo en el sur de California. El atún aleta azul grande se vende generalmente en el mercado de pescado fresco. El rabil y el <i>skipjack</i> se exportan enlatados. El albacora, que es el único atún de carne blanca, se vende fresco o congelado y también enlatado.
TAMAÑO	Atún aleta azul: de 20 a 180 libras; rabil: de 20 a 200 libras; atún <i>skipjack</i> : de 3 a 8 libras y albacora de 10 a 30 libras, por pescado completo.
DISPONIBILIDAD	Normalmente están disponibles en forma fresca desde principios de julio hasta enero. Se encuentran disponibles todo el año enlatados o congelados como chuletas o lonjas.
NOM COMMUN	Thon blanc, thon rouge, thon Skipjack et thonine
NOM LATIN	<i>Thunnus thynnus</i> (bluefin); <i>Thunnus albacares</i> (yellowfin); <i>Katsuwonus pelamis</i> (skipjack); <i>Thunnus alalunga</i> (albacore)
DESCRIPTION	Quatre espèces de thons sont pêchées, avec un grand nombre attrapé au sud de la Californie. Les grands thons blancs sont habituellement vendus pour le marché de poissons frais. Le thon rouge et le skipjack sont vendus pour le marché d'exportation de thon en boîte. La thonine, le seul thon à viande blanche est vendue fraîche, congelée ou en boîtes.
TAILLE approximatifs.	Thon blanc: 9 à 81 kg; thon blanc: 9 à 90 kg, Skipjack: 1,5 à 3,5 kg; Thonine 4,5 à 14 kg.
DISPONIBILITÉ	Peut normalement être obtenu frais du début juillet jusqu'à la fin janvier ou en boîtes et en filet ou steak congelé toute l'année.
GEBRÄUHLICHER NAME	Thunfisch (Blauflossig, Gelbflossig, Skipjack, Albacore)
LATEINISCHER NAME	<i>Thunnus thynnus</i> (bluefin); <i>Thunnus albacares</i> (yellowfin); <i>Katsuwonus pelamis</i> (skipjack); <i>Thunnus alalunga</i> (albacore)
BESCHREIBUNG	Diese vier Spezies von Thunfisch werden in großen Mengen in Südkalifornien gefangen. Der große blauflossige Thunfisch ist für den Frischmarkt bestimmt, während der gelbflossige sowie der Skipjack Thunfisch in Dosen auf den Exportmärkten gehandelt werden. Der Albacore Spezies, als einziger mit weißem Fleisch, wird sowohl frisch aber auch tiefgefroren und in Dosen vermarktet.
GRÖßE	Das Bruttoewicht des blauflossige Thunfisch liegt zwischen 20 und 180 Pfund (9 und 81 kg), des gelbflossigen Thunfisch zwischen 20 und 200 Pfund (9 und 90 kg), des Skipjack zwischen 3 und 8 Pfund (1.5 und 3.5 kg), und des Albacore zwischen 10 und 30 Pfund (4.5 und 14 kg).
VERTÜGBARKEIT	Normalerweise frisch verfügbar von anfangs Juli bis Jänner. In Dosen und tiefgefroren als Filets oder Steaks ganzjährig verfügbar.

تونا ذات الزعنفة الزرقاء، تونا ذات الزعنفة الصفراء، تونا سكيب جاك، تونا البكور	الأسماء المألوفة
<i>Thunnus thynnus</i> (bluefin); <i>Thunnus albacares</i> (yellowfin); <i>Katsuwonus pelamis</i> (Skipjack); <i>Thunnus alalunga</i> (Albacore)	الإسم اللاتيني
يتم اصطياد أربعة أنواع من التونا بكميات كبيرة في جنوب كاليفورنيا. ويبيع السمك الكبير ذو الزعنفة الزرقاء عادة لأسواق السمك الطازج. والسمك ذو الزعنفة الصفراء وسكيب جاك لأسواق تصدير السمك المعلب. أما تونا البكور، وهو التونا الوحيد ذو اللحم الأبيض، فيباع طازجا/مجعدا، وكذلك معلبا.	الوصف
الأوزان التقريبية: ذو الزعنفة الزرقاء: ٢٠-١٨٠ رطلا: الزعنفة الصفراء: ٢٠-٢٠٠ رطلا سكيب جاك ٣-٨ أرطال البكور: ١٠-٣٠ رطلا.	الحجم
يتوفر عادة طازجا اعتبارا من بداية يوليو (تموز) لغاية يناير (كانون الثاني). ويتوفر معلبا ومجمدا على شكل خواصر او ستيك على مدار السنة.	التوفر

<b>COMMON NAMES</b>	Bluefin tuna, Yellowfin tuna, Skipjack tuna, Albacore tuna
<b>LATIN NAME</b>	<i>Thunnus thynnus</i> (bluefin); <i>Thunnus albacares</i> (yellowfin); <i>Katsuwonus pelamis</i> (skipjack); <i>Thunnus alalunga</i> (albacore)
<b>DESCRIPTION</b>	Four species of tuna are harvested, with large volume caught in southern California. Large bluefin generally sold for fresh market. Yellowfin and skipjack for export canning market. Albacore, the only white meat tuna, is sold fresh/frozen, also canned.
<b>SIZE</b>	Bluefin: 20-180 lb; Yellowfin: 20-200 lb; Skipjack 3-8 lb; Albacore 10-30 lb, round weights.
<b>AVAILABILITY</b>	Normally available fresh beginning of July through January. Available canned and frozen as loins or steaks yearlong.

通稱	藍翅金槍魚・黃翅金槍魚・跳躍金槍魚・愛伯考金槍魚。
拉丁名稱	<i>Thunnus thynnus</i> (藍翅) ; <i>Thunnus albacares</i> (黃翅) ; <i>Katsuwonus pelamis</i> (跳躍) ; <i>Thunnus alalunga</i> (愛伯考)
描述	有四種金槍魚在南加州可大量捕捉。大的藍翅魚經常在新鮮魚市上供應，黃翅魚和蹦蹦魚多作為罐裝製品出口，唯有愛伯考魚的肉呈白色，可以新鮮・冷凍或罐裝形式供應市場。
大小	藍翅魚：二十至一百八十磅重，黃翅魚：二十至二百磅重，跳躍魚：三至八磅重，愛博考魚：十至三十磅重。
供應情況	通常情況下，從七月至來年一月可新鮮上市，罐裝或冷凍的魚肉・魚排製品則全年供應。

一般名	クロマグロ、キハダ、カツオ、ビンナガ
ラテン語名	<i>Thunnus thynnus</i> (クロマグロ) <i>Thunnus albacares</i> (キハダ) <i>Katsuwonus pelamis</i> (カツオ) <i>Thunnus alalunga</i> (ビンナガ)
説明	4種のツナが収穫され、そのうち南カリフォルニアでは大量に捕獲。大型のクロマグロはほとんどが鮮魚市場に販売される。キハダとカツオは輸出缶詰市場用。ツナで唯一の白魚であるビンナガは鮮魚/冷凍物及び缶詰として販売。
サイズ	概量クロマグロ20-180ポンド、キハダ20-200ポンド、カツオ 3-8ポンド、ビンナガ：10-30ポンド
入手可能性	通常、7月始めから1月まで鮮魚として入手可能。缶入り及び腰肉またはステーキの冷凍物として一年中入手可能。

<b>TÊN THƯỜNG DÙNG</b>	Cá Ngừ Vây Xanh, Cá Ngừ Vây Vàng, Cá Ngừ có tên Skipjack, Cá Ngừ
<b>TÊN LATINH</b>	<i>Thunnus thynnus</i> (bluefin); <i>Thunnus albacares</i> (yellowfin); <i>Katsuwonus pelamis</i> (skipjack); <i>Thunnus alalunga</i> (albacore)
<b>MIÊU TẢ</b>	Bốn loại cá ngừ này được lưới, với một số lượng lớn ở vùng nam California. Những cá ngừ vây xanh thường được bán ở chợ cá tươi. Cá ngừ vây vàng và skipjack được xuất cảng để đóng hộp. Cá ngừ Albacore là loại cá ngừ thịt trắng đặc nhất được bán tươi/dông lạnh, và cá đóng hộp nữa.
<b>KÍCH THUỐC</b>	Trọng lượng của cá ngừ vây xanh: 20-180 pao; cá ngừ vây vàng: 20-200 pao; cá ngừ Skipjack 5-8 pao; cá ngừ Albacore 10-30 pao.
<b>CÓ THỂ TÌM THẤY</b>	Thông thường có cá tươi bắt đầu vào tháng Bảy cho tới tháng Giêng. Có thể tìm thấy thân cá hoặc khoanh cá đóng hộp và đông lạnh quanh năm.

유용 이름	청색 지느러미 참치, 황색 지느러미 참치, 날치류 참치, 알바코어 참치
라틴 이름	<i>Thunnus thynnus</i> ; <i>Thunnus albacares</i> ; <i>Katsuwonus pelamis</i> ; <i>Thunnus alalunga</i>
특징	네 종의 참치가 남가주 지역에서 다량 잡힌다. 큰 청색 지느러미 참치는 신선한 것으로 매매된다. 황색 지느러미와 날치류 참치는 수출 가공용으로 쓰이고, 생선살이 하얀 알바코어 종은 신선한 것/ 냉동품 또는 통조림용으로 팔린다.
크기	청색 지느러미: 20-180 파운드; 황색 지느러미: 20-200 파운드; 날치류: 3-8 파운드; 알바코어: 10-30 파운드.
구입 가능 기간	보편적으로 7월 초에서 1월 까지 신선한 것이 구입 가능하다. 토막이나 스테이크용의 냉동품과 가공품은 일년 내내 구입 가능하다.